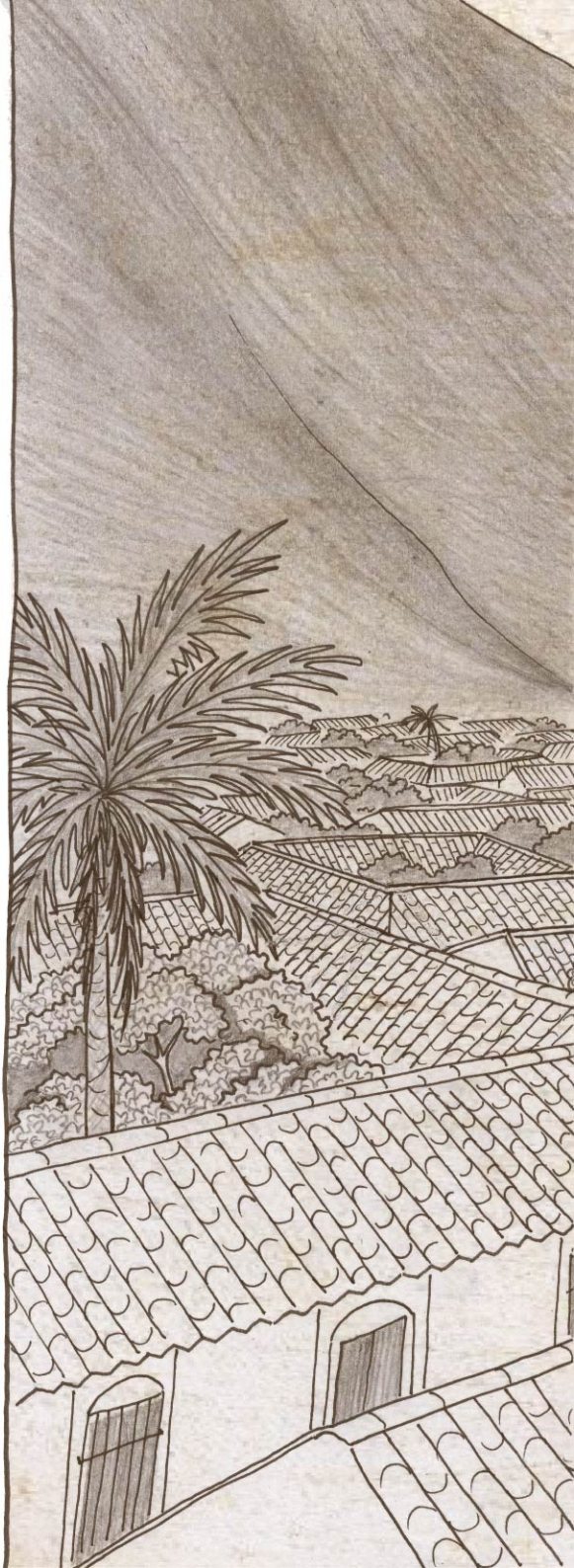
La Torta Bejarana

Juan Bisbal y Guillermo Bisbal

La Torta Bejarana

Un cómic de

Juan Bisbal y *Guillermo Bisbal*



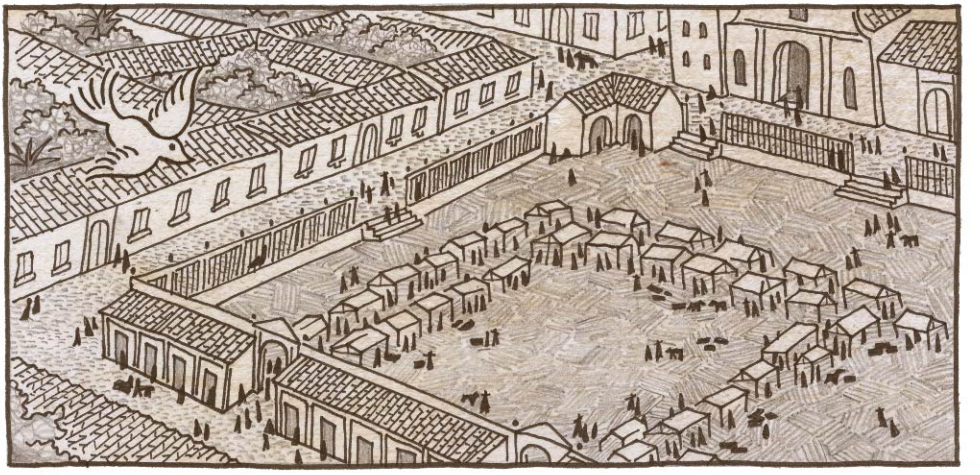
Guión
Guillermo Bisbal

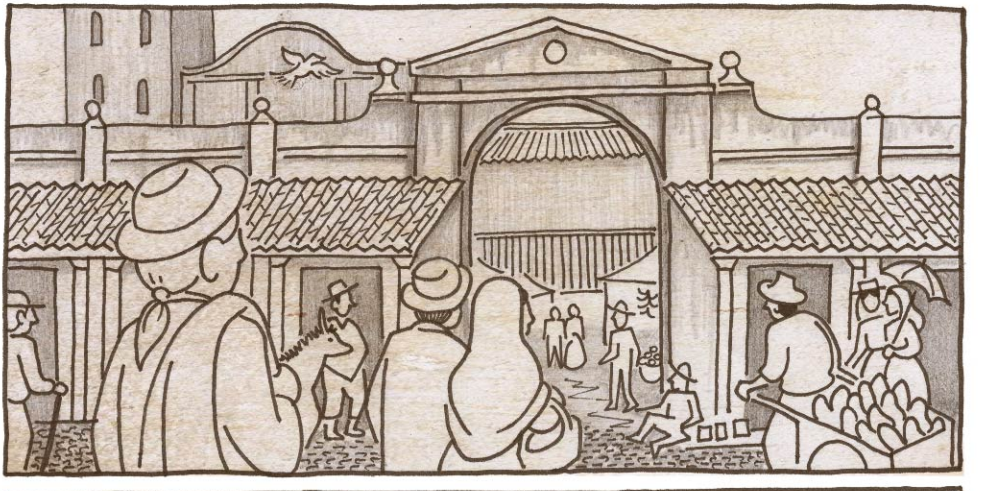
Ilustración
Juan Bisbal

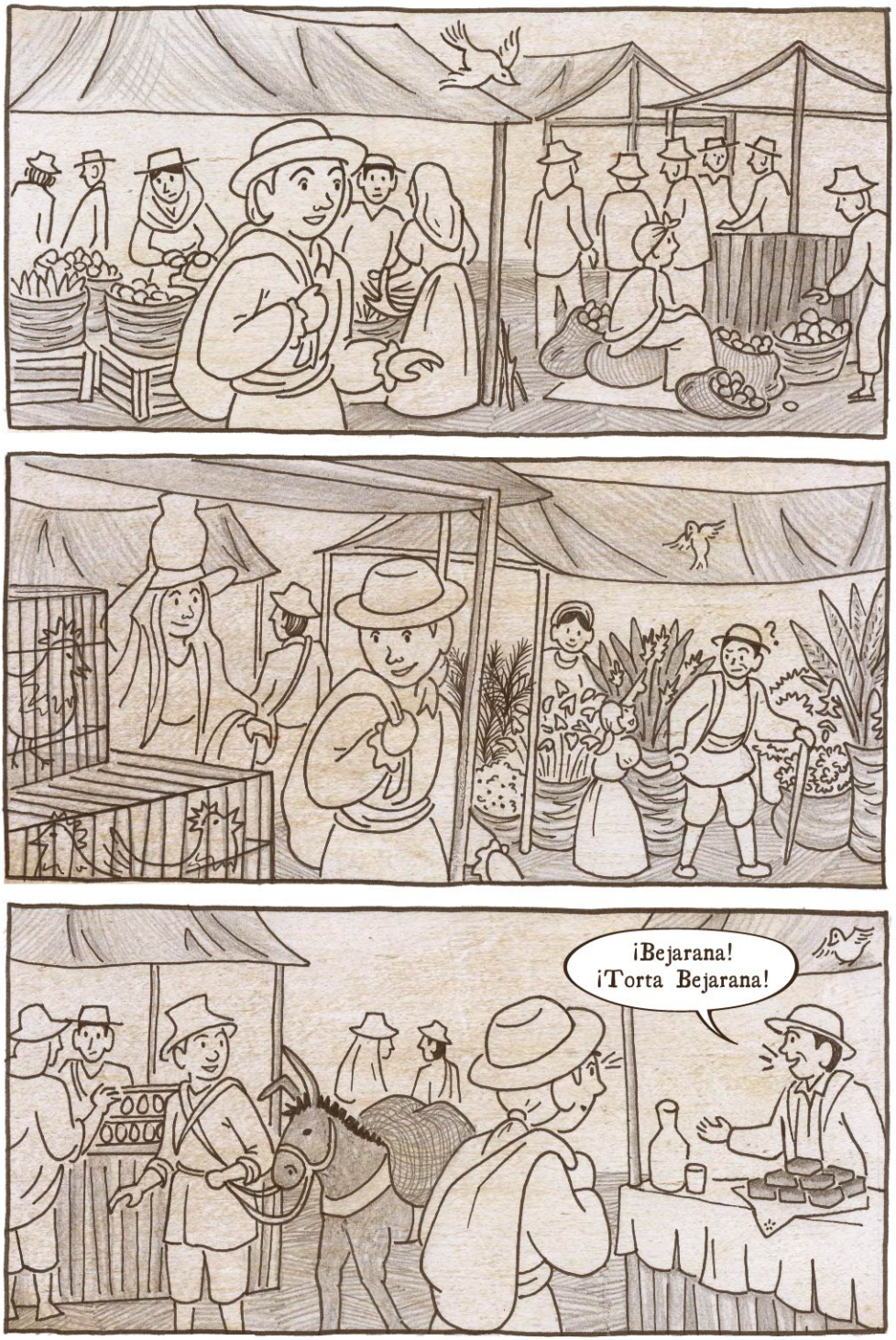
Diagramación
Juan Bisbal y Guillermo Bisbal

Venezuela, 2021

Caracas, Provincia de Venezuela.
Finales del Siglo XVIII.

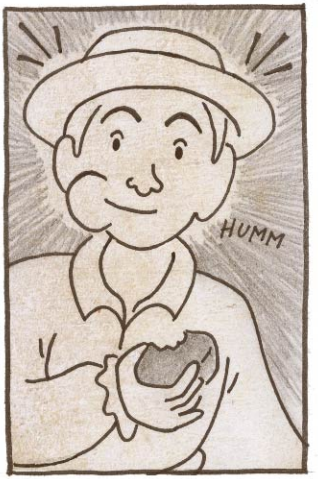





¡Bejarana!
¡Torta Bejarana!

¿A qué sabe la torta?
Por un real puede probarla vuestra merced.

Aquí tiene.


HUMM

¡Qué maravilla! ¡Nunca había probado algo igual!
¿Qué ángel hizo esta torta? Deme otro pedazo...

Se refiere mi señor a las hermanas Bejarano.
Tres mozas pardas conocidas por sus sabrosos dulces y tortas.

Se puede decir que las Bejarano están de moda en toda la ciudad...

"Compran sus tortas y dulces desde la familia del señor Capitán General..."
¿Cómo es que se llamaba esta exquisitez?
Torta Bejarana, abuela.
Era hora que trajeras la torta muchacho, la esperaba con ansias.
"Hasta la compran los artesanos más afanados para refrescarse."
"Incluso llegan a comprarla los peones cuando les sobran unos reales, para compartir con su familia."
¡Papá trajo torta!

¿Podría saberse dónde viven estas virtuosas mozas?
Quiero hacerles una visita.
Viven cerca de la Iglesia Altagracia. Siga el aroma y no se perderá.
Gracias amable señor. Y deme otro pedazo para el camino.
Seguro se lleva una gran sorpresa.
Esta es la iglesia Altagracia.
Ahora ¿dónde puede estar la casa de las Bejarano?
Hmmm... que delicioso olor.

Buen día, con permiso...
¿Nadie responde?
Ojalá sean tan bellas como este delicioso olor.

Buen día.
¿Qué desea, señor?
No de nuevo...
Magdalena, la mayor.
Eduviges, la del medio.
Belén, la menor.
Yo... yo... deseo...
Deseo casarme con usted, hermosa flor cuya miel...

No siga por favor, debo declinar su propuesta. No estoy interesada en unirme a nadie.
Pero... pero... ¿y vosotras? Estarían interesadas en mi propuesta de matrimonio.
No me vea a mí.
Ni en sueños.
¡Llegó el recado de España!
¡Finalmente!
¡Qué buenas nuevas! Pensamos que se había extraviado.
No se sienta tan mal mi señor, no ha sido el único que lo intenta y fracasa.

¡Qué emoción!
Ya ábrelo...
Esto no es lo que pedimos...
Son solo telas...
Nada de harina, ni avellanas, ni almendras...
Pero no son cualquier tela, son todas muy finas.
Exquisitos trapos, sedas y terciopelos con brocado de oro y plata.
También broches y collares caros. ¿Qué haremos con todo esto?

Ahora lo importante es saber quē hemos de llevar a la fiesta del alcalde esta noche.
Después nos encargaremos de las telas.
Prometimos al señor alcalde una muestra de tortas europeas.
Sin harina de trigo no podremos hacerlo.
Podemos hacer nuestra receta más conocida. Seguro gustará más.
Entonces está decidido. Haremos torta Bejarana.
¿Tenemos todos los ingredientes?
Creo que sí, pero podemos revisar primero...

500 gramos de papelón troceado.

2 taza y media de agua.

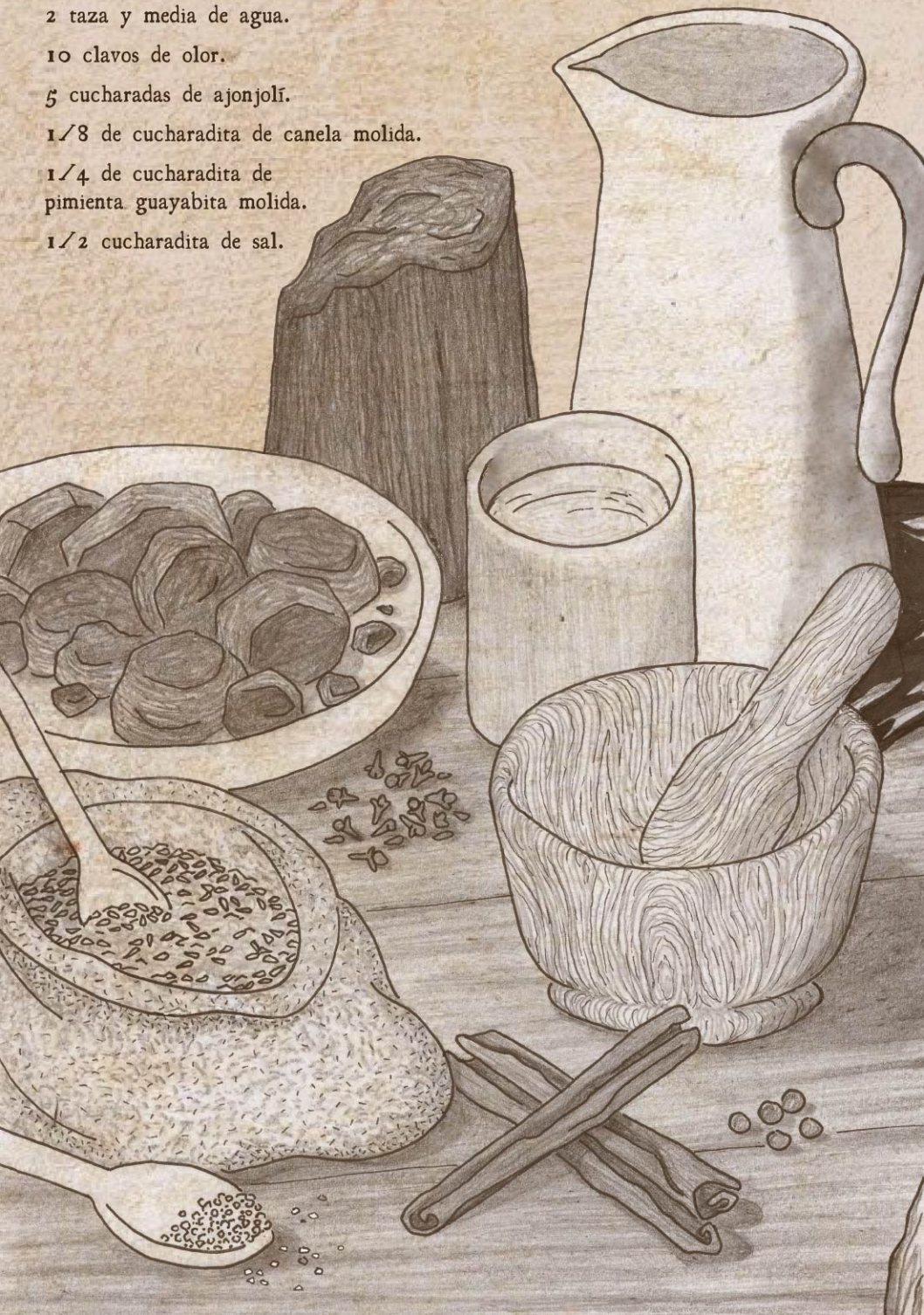
10 clavos de olor.

5 cucharadas de ajonjolí.

1/8 de cucharadita de canela molida.

1/4 de cucharadita de pimienta guayabita molida.

1/2 cucharadita de sal.



2 huevos.

2 plátanos grandes maduros.

4 cucharadas de mantequilla.

10 panes de horno triturados (aprox. 150 gramos).

1 taza de queso blanco duro rallado.

1/4 de taza de vino dulce.

Nota: los panes de horno se pueden reemplazar con 1 taza de pan seco molido y 1 taza de fororo (harina de maíz tostado).

Primero hagamos el melado. Belén hazlo tú, porque se te da mejor.
Vale, es justo...
Echamos dos tazas de agua...
Los trozos de papelón...
Y los diez clavitos de olor.
Revolvemos y cocinamos a fuego bien fuerte.
Seguimos mezclando por 20 minutos.
Listo, ya se formó la hebra de melado.

Eduviges, tú...
Sí, sí, yo me encargo de tostar el ajonjolí.
Colocamos las cuatro cucharadas de ajonjolí limpio.
Lo metemos en el horno unos pocos minutos y listo.
No te descuides que se quema.
¡No! ¡No, de nuevo!
Te lo dije...
Mejor hazlo tú, que tienes más paciencia.
Es mejor tostarlos en el brasero, sin dejar de moverlo.

Con el melado enfriándose y el ajonjolí bien tostado, pasamos a hornear los plátanos.
Los metemos con la piel para que conserven su delicioso sabor.
Los dejamos cocer por media hora.
Hasta que la piel estē completamente negra y el plátano blandito.
Se les quita la piel y las venas centrales.
Machacamos la pulpa y la mantequilla hasta formar un purē.

A la mezcla le agregamos los dos huevos y vamos batiendo mientras echamos...
La canela molida...
La pimienta guayabita molida...
Una pisca de sal...
El ajonjolí tostado...
El pan de horno molido.
Y el melado, ya atemperado.
Seguimos batiendo bien la mezcla por unos cinco minutos, más o menos.

Por último, ponemos el queso duro rallado y el vino dulce...
?
¿Dónde está el vino dulce?
Aquí está.
Pero primero déjame darle un sorbo...
¿Cuántas veces debo decirte que no te bebas el vino?
Vamos que un poco no hace mal.
Con todos los ingredientes en la masa, batimos un par de minutos más.

Belén, ¿tienes el molde listo?
No lo dudes, aquí está engrasado y empanizado.
Echa encima el ajonjolí tostado que sobró.
Ahora falta esperar que dore.

Una hora después...
Huele delicioso, ojalá pudiéramos probar...
Pues no podemos, son para la fiesta del alcalde.

Ya que tenemos las tortas hechas...
Lo que nos falta es solucionar el problema de las telas...
¿Le avisamos al señor párroco? Podría indicarnos qué hacer con este embrollo.
Tengo una mejor idea...

¿Qué tal si nos hacemos unos preciosos trajes y entregamos las tortas nosotras mismas?
No sólo las doñas han de ostentar esta clase de telas.

¡No podemos! Como se te ocurre tal locura. Nosotras no podemos vestirnos como si fuéramos doñas.

A mí me gustaría, pero no estoy tan segura... decidan ustedes.

Nosotras tenemos tanta riqueza como otras señoritas.
Deberíamos poder vestirnos como tales.
Vamos Magdalena, sé que también quieres hacerlo.
Siento que es un error, pero... adelante.
Aprovechemos esta oportunidad antes de que me arrepienta.
¡Sí!
¡Qué hermosa! ¡yo quiero esta!
No, esta es mía.
No se peleen, hay suficiente para todas.
Comencemos ahora mismo, o no llegaremos a tiempo a la fiesta del alcalde.
¿Dónde está el costurero?

Esa misma noche...

¿Qué hacen aquí?
No han sido invitadas...
¿De dónde sacaron esos vestidos
¿Son esas las Bejarano?
Mira, traen tortas...
Sacadlas, sacadlas de aquí, no deberían estar aquí y mucho menos vestidas así.
Pero si las echamos no tendremos torta y yo quiero mi pedazo.
Se los dije, esto era mala idea.
No te preocupes, no ha pasado nada...

D-disculpad la intromisión...
No pude evitar percatarme de vuestra grata presencia.
?
?
Si no es molestia, ¿puedo acompañaros en tan agradable velada?
V-Vale...
¿Os gustaría primero observar la luna en el balcón?
Me encantaría...
Nosotras nos quedaremos aquí sentadas...
Esperando... No queda de otra...

La luna está hermosa esta noche, aunque no es lo único hermoso en esta velada...

¿Me daría la dicha de bailar conmigo una pieza o dos?
Encantada.

¡Esta sabrosa! Y no soy muy amante de lo dulce.
Es imposible no amar mis dulces...

Creo que somos la comidilla de todos...
No saben ni cómo disimularlo. Mejor nos marchamos...

Belén, se está haciendo tarde, mejor regresemos a casa.
¿Tan pronto?
Sí, así de pronto.

He de marcharme. Esta ha sido una velada inolvidable.
Para mí también ha sido una maravillosa velada. Una que será difícil de olvidar.

Espero verla pronto. Estaré contando las horas hasta nuestro próximo encuentro.
Yo también lo esperaré con ansias.

La velada estuvo más aburrida de lo que pude haber predicho.
Una lástima que nadie nos pidiera bailar. Nadie se atrevió.
Al menos una de nosotras tuvo más suerte.
Entonces Belén, ¿Cómo te fue con tu pretendiente?
Pues, se llama Manuel, y mañana acordamos vernos en la plaza...
Sé que es un poco precipitado de mi parte, pero creo que él es el indicado.
Simplemente lo sé.
El único problema es que pronto se marcha a Nueva España a estudiar, así que tenemos los días contados...
¿Qué he de hacer, hermanas?
Has de ser prudente.
No hagas nada de lo que te puedas arrepentir después.

Al día siguiente...
Tres días después...
Una semana después...
Mañana parto a Nueva España...
Lo sé y no sabes cuánto me duele...

El día de la partida.
Con Dios, Madre.
Con Dios, Manuel.
Manuel prométeme que me escribirás tantas veces como puedas.
Te lo prometo querida. Ya verás como el tiempo se pasa volando. Volveré en un santiamén.
¡Hasta pronto!
De veras que no sé que ve mi Manuel en ti, una simple parda.
Por suerte se va a un lugar con mejores doncellas.

Será mejor que vuelvas a la cocina a hacer dulcitos. Para más nada sirves.
Como osa decirme esas cosas, ya lo verá...

¿Ya llegaste?
Eso fue rápido.
¿No crees que es un poco pronto para escribirle a Manuel? No lleva ni una hora de viaje.
No es para Manuel. Es una carta para el Rey.
Voy a solicitar las Gracias al Sacar.
¿y para quē harās eso?
Para poder casarme con Manuel y que nadie, ni su madre, pueda ir en contra.
Listo, ahora solo he de enviarla y esperar respuesta.

Una semana después...
Primera carta de Manuel.
...el viaje ha sido duro querida Belén, aunque no puedo esperar a llegar finalmente. Es impresionante que solo haya pasado una semana y ya te extraño con todo mí ser...

Un mes después...
Segunda carta de Manuel.
...muy pronto iniciaran las clases, no tengo palabras para expresar lo emocionado que estoy. Espero poder dar la talla. Ojala estuvierais a mi lado apoyándome en este momento tan importante en mi vida...

Tres meses después...
Tercera carta de Manuel.
...disculpa mi silencio Belén. Sé que no hay excusa que valga, pero los últimos días he estado sumamente ocupado con mis estudios. Nunca pensé que serian tan exigentes. Te prometo que trataré de escribirte con mayor frecuencia...

6 meses después...
¿Sigues esperando?
Que te quedes parada ahí no va hacer que llegue más rápido la carta de Manuel.
¡Señorita Belén! llegaron dos cartas, una del Rey y otra del señor Manuel.
Ya era hora.
Y bueno, ¿qué dicen?
El rey me concede la gracia al sacar...
Y... y Manuel llega a Caracas hoy mismo, pero... pero...
Debo verle ahora y que me explique esto...

No entiendo ¿por qué?
No puede ser, debe ser un malentendido...
¿Se puede saber qué haces aquí?
¿Vienes a ver a los recién casados? Te presento...

Manuel, mira quien vino a recibirte.
¡Belēn! No esperaba verte tan pronto...
Te presento a mi esposa, Rosita.
Un placer.
El placer es mío...
Mejor vete antes de que sigas haciendo el ridículo.

¿Belén? ¿eres tú?
Nos enteramos del regreso de Manuel...
Mejor no hablemos de eso, ¿aún queda torta? Muero de hambre...
¿Qué dices? Siempre hay torta.

FIN

Esta historia está inspirada libremente en el cuento de Antonio Arraiz:

***No son blancas las Bejarano* (1954)**

RECETA TORTA BEJARANA

Receta extraída y adaptada de Mi Cocina de Armando Scannone.

Preparamos con antelación un melado de papelón, utilizando: **600 gramos de papelón picado en trocitos, 2 1/2 tazas de agua** y **12 clavos de olor.** Colocamos estos tres ingredientes en una olla grande. Cocinamos a fuego fuerte, sin dejar de revolver con una cuchara de madera, hasta que al levantar la cuchara las últimas gotas de melado formen un hilo fino al caer, aproximadamente unos 20 minutos. Colamos el melado para remover los clavos. Dejamos enfriar.

Precalentamos el horno a 375 grados, aproximadamente.

Tostamos **5 cucharas de ajonjolí.** Puede ser en el horno o con un sartén. Dejar enfriar y reservar.

Engrasamos el molde con una **cucharada de mantequilla.** Forrar con papel encerado engrasado con otra **cucharada de mantequilla.** Luego se esparce en el fondo **una cucharada de pan seco molido** y **una cucharada de ajonjolí tostado.** Se aparta y reserva para después.

Realizamos un puré de plátano. Primero, horneamos **dos plátanos maduros grandes** con su piel, haciéndoles previamente un corte longitudinal, por unos 30 minutos, hasta que se ablanden. Se retiran del horno y todavía calientes se les retira la piel y las venas centrales. Machacar la pulpa hasta formar un puré.

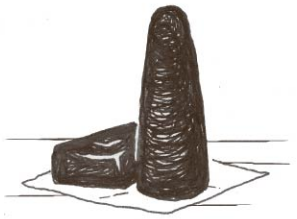
Batimos en un recipiente el puré de plátano y **4 cucharadas de mantequilla** hasta formar una crema. Se agregan sucesivamente los siguientes ingredientes, todos a temperatura ambiente: **2 huevos, 1/4 de cucharada de bicarbonato de sodio, 1 1/3 de taza de pan de horno triturado (aprox. 10 roscas), 1 taza de pan seco molido, 1/4 de cucharada de pimienta guayabita molida, 1/8 de cucharada de canela molida, 2 cucharadas de ajonjolí tostado,** y el melado preparado con antelación. Se bate durante unos 5 minutos. Se agregan **1 taza de queso duro rallado** y un **1/4 de taza de vino dulce,** se continúa batiendo por unos 2 minutos más.

Vertemos la mezcla en el molde previamente engrasado. Se alisa la superficie con una espátula. Espolvoreamos por encima una cucharada de ajonjolí tostado.

Horneamos la mezcla en el molde, hasta que se dore bien o hasta que al se le quita el papel y se deja enfriar.

Notas:

- Se puede sustituir el pan de horno por **1 1/3 de taza de Fororo (harina de maíz tostado).**
- Si no tienes guayabita, agrega **1/8 cucharadita de clavo de olor** y **un toque de nuez moscada recién rallada.**
- Esta torta mejora su sabor al pasar los días.



La Venezuela Dulcera

La producción azucarera en la Provincia de Venezuela fue una de las más desarrolladas a finales de la época colonial.

La gran cantidad de azúcar que se producía era destinada al consumo interno y muy poco se exportaba.

Según testimonios de viajeros y funcionarios que visitaron la región, el azúcar y el papelón eran ampliamente consumidos por la población venezolana colonial.

Los criollos eran muy aficionados a lo dulce. Se abarrotaban de grandes cantidades de dulces, confituras y chocolates para obsequiar o para comer en banquetes.

Los esclavos y manumisos solían comer el papelón como si fuera pan, acompañado muchas veces de chorote, una bebida elaborada a base de cacao y azúcar.

Sociedad Estamental Colonial

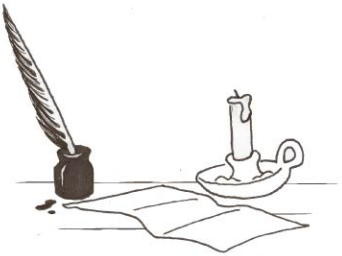
La sociedad de la Venezuela colonial se organizaba de manera estamental. En ese tiempo el color de piel, los ingresos económicos y la profesión determinaban a cual estamento pertenecía cada individuo.

De esta manera, podemos dividir la sociedad en tres grandes grupos sociales:

1. Blancos peninsulares y blancos criollos. Estos eran un grupo minoritario que se dedicaban a ser terratenientes, funcionarios, mercaderes, militares de alto rango o miembros del clero. Tenían la autoridad y la mayoría de las riquezas.

2. Blancos pobres, indígenas, negros manumisos y pardos (mezcla entre blancos, negros e indígenas). Estos eran un grupo mayoritario que podían dedicarse a ser pequeños comerciantes, mano de obra agrícola o artesanos.

3. Negros o pardos esclavos, y personas de escasos recursos pardas, indígenas o negras.



Las Gracias al Sacar

La Real Cēdula de Gracias al Sacar fue una proclama del Rey Carlos IV, de 1795, que permitía comprar una "limpieza de sangre".

Aquellos pardos y sus descendientes que pagaron dicha Real Cēdula podían entrar en las ōrdenes religiosas y contraer matrimonio con blancos.

Pocos pardos solicitaron las Gracias al Sacar en Venezuela. No fue muy popular por la gran cantidad de trabas burocrāticas y que la limpieza de sangre no les permitía verdaderamente ascender en la jerarquía social.

Las Gracias al Sacar fueron usadas por la Corona española para controlar la movilidad social de los pardos y recaudar fondos en el proceso.

Referencias

Amodio, Emanuele. (2010). *La casa de Sucre.* Caracas: Centro Nacional de Historia.

Duarte, Carlos. (2001). *La Vida Cotidiana en Venezuela Durante el Periodo Hispánico.* Vol. I y II. Caracas: Fundación Cisneros.

Molina, Luis. (2017). "El Gusto por la Dulzura: el consumo de azúcar y papelón en Venezuela durante las épocas colonial y republicana". En:E. Amodio y L. Molina (Eds.) *Saberes y Sabores Antropología de la Alimentación en la Venezuela Colonial.* Caracas: Centro Nacional de Historia.

Scannone, Armando. (1986). *Mi Cocina, a la manera de Caracas.* Caracas: Editorial Arte.

Sosa Cárdenas, Diana. (2010). *Los Pardos: Caracas en las postrimerías de la colonia.* Caracas: Publicaciones UCAB.